

11:00 – 12:00	Lunsj og registrering, Havnestua i Tromsø	
12:00 – 12:15	Velkommen ved klyngelederne i Biotech North, Cod Cluster, NCE Aquaculture og Norwegian Seaweed Cluster	
12:15 – 13:15	Bolk 1: Hva skjer i de sterke hubbene i Nord-Norge?	
	Senja	<i>Rita Karlsen, Br. Karlsen</i>
	Båtsfjord	<i>Frank Kristiansen, Båtsfjord Sentralfryselager</i>
	Vesterålen	<i>Vårin Marie Lassesen, Myremar</i>
	Røst	<i>Fredrik Greger, John Greger</i>
13:15 - 13:45	Pause	
13:45 – 15:00	Bolk 2: Matsikkerhet, verdiskapning og beredskap	
	Under overflaten: Hvordan påvirker klimaendringene våre kyst- og havområder	<i>Marit Reigstad, UiT</i>
	Sjømatens rolle i norsk matberedskap	<i>Audun Iversen, Nofima</i>
	Fra høsting til hyllevare: Hvordan bygger vi en robust algeindustri?	<i>Carl Erik Bergwitz-Larsen, PurSea</i>
	Råstoffet som forsvinner ut av landet	<i>Magnus Stoud Myhre, SINTEF Ocean</i>
15:00 – 15:30	Pause	
15:30 – 16:45	Bolk 3: Fra teknologi til verdi – digitalisering og KI i blå bioøkonomi	
	Hvordan lykkes vi med digitalisering i næringen?	<i>Jan Tegnander, Nordlaks</i>
	Hvordan ta i bruk KI i bedriften?	<i>Ragnhild Dragøy, Cageeye</i>
	Emballasjeforordningen - krav og muligheter	<i>Esben Ramsbacker, Circmar</i>
	Bruk av KI i salg og marked	<i>TBA</i>
16:45 – 17:15	Pause	
17:15 – 18:00	Bolk 4: Fra rest til ressurs	
	Snøkrabbe - foredling og utfordringer	<i>Bjørn-Ronald Olsen, Cape Fish</i>
	Skalldyr som ressurs – nye muligheter, nye krav	<i>Tina Olaussen, Nutrishell</i>
	Skallebank - fra hodebry til verdi	<i>Ørjan Nergaard, Cod Cluster</i>
	Fiskeslam; status og hva nå?	<i>Malin Johansen, NCE Aquaculture</i>
	Verdiskapning av slam	<i>Samson Vonen, CapiPro</i>
19:00	Middag Havnestua. En smakfull buffet fra Hildr og på scenen får vi vakre toner fra Moddi	